

DOMAINE CANET VALETTE

Une et Mille Nuits

AOC St Chinian

LABEL ECOCERT (vin issu de raisins de l'agriculture biologique)

ALCOOL 14 % VOL

Encépagement

Ce vin est un assemblage de cinq cépages traditionnels du Languedoc :

Mourvèdre 20%, Syrah 20%, Grenache 20%, Carignan 20%, Cinsault 20%

Terroirs

Sol argilo calcaire, vignes sur légers coteaux exposés plein sud à 150 mètres d'altitude

Rendements

30 hectolitres/hectare

Vendanges manuelles

A partir du 31 août sous le soleil.

Les raisins sont sains et à belle maturité.

Vinification traditionnelle

Les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox où sont effectués de nombreux pigeages au corps. 60 jours de cuvaison.

Elevage

50 % demi-muids pendant 20 mois

50 % en cuves béton

Elevage total 23 mois. Mis en bouteilles sans collage ni filtration.

Dégustation

Robe rouge profond.

Un nez très aromatique aux parfums de griottes, de laurier, de genévrier mûr et d'épices.

Une bouche charmeuse et soyeuse, aux arômes intenses et complexes. Belle fraîcheur.

Une et mille nuits est un vin d'une grande finesse, aux tanins enrobés et superbement équilibré.

Il accompagnera parfaitement des charcuteries artisanales, des volailles fermières, un risotto de langoustines au beurre de truffes, une souris d'agneau confite aux citrons, olives et genièvre, une pièce de veau en coque d'aubergines et piment d'Espelette ...

Ce vin est à boire dès aujourd'hui (on peut le carafer) mais peut se garder 5 ou 10 ans dans une cave bien fraîche.

(Nous travaillons nos vignes et nos vins dans le respect de la nature –traitements aux tisanes de plantes, levures indigènes, très peu de SO2 ...- et participons ainsi à une toute petite échelle (la nôtre!) au mieux vivre de la terre et des hommes.)